Как забивать овец?

Перед убоем животное следует очистить от присохшего навоза и других нечистот. За сутки до убоя овцу перестают кормить, это связано с тем, что тушу с полным кишечником очень трудно разделывать, она трудно обескровливается, а также кишки часто разрываются и загрязняют мясо. Перед убоем воду можно давать постоянно.

Ягнят оглушают ударом по голове, затем подвешивают за задние конечности, делают продольный разрез шеи и поперечным разрезом рассекают шейную артерию. Взрослых овец также оглушают ударом по голове, потом обнажают и перерезают шейную артерию.

По другому - овцу кладут на бок, на чистый пол или свежую солому или поднимают с помощью блока за заднюю ногу на удобную высоту. Далее, шею около уха протыкают ножом, перерезают сосуды, но так, чтобы не задеть пищевод. Обескровливаю тушу в течение 6-10 минут, вытекшую кровь собирают в отдельный сосуд. Если при обескровливании образовались сгустки крови, то их счищают.

После обескровливания отделяют голову и пут (ноги). После этого приступают к снятию шкуры. Для снятия шкуры делают продольный разрез по средней линии груди и живота до основания хвоста, затем кожу на внутренней стороне передних ног от запястного сустава и на задних ногах от скакательного сустава до брюха разрезают.

КАК СНЯТЬ ШКУРУ?

Шкуру нужно снимать как можно скорее после убоя овцы. Однако ее нельзя снимать раньше, чем туша остынет, чтобы кровь свернулась, подкожный жир застыл и остался на туше животного. Шкуру снимают руками, либо другими приспособлениями, но не ножом, во избежание прореза шкуры. Отделив шкуру с ног и живота тушу подвешивают на перекладину за сухожилия задних ног и продолжают снятие шкуры. Нужно, чтобы на шкуре не оставались прирези мяса, сала, сухожилий, т.к. места где они есть плохо консервируются. После съема шкуру внимательно осматривают, и если на ней остались прирезки мяса и сала их осторожно соскабливают ножом. Снятые шкуры складывают пополам вдоль хребта и помещают на 2 часа на стеллажи в прохладном месте. Не позже чем через 2 часа приступают к консервации овчин. Очень важно то, что шкуры нельзя замораживать и сушить на солнце.

После снятия шкуры брюшную полость овцы осторожно вскрывают и осторожно вынимают все внутренние органы. Главное, чтобы не порвался кишечник. Затем тушу внутри вытирают.

Шкуру начинают снимать, делая разрез от морды по горлу, груди, брюху до заднепроходного отверстия. На хвосте шкура разрезается до конца. Разрез на задних ногах проводится под копытами с внутренней стороны и кончается опять на внутренней стороне, пока шкура не отсечется с ног. С внутренней стороны разрез проводится по направлению к продольному разрезу и идет к заднепроходному отверстию. На передних ногах шкура отделяется от копыта и разрез проводится по внутренней стороне к продольному разрезу на груди.

При помощи ножа и пальца шкура осторожно отделяется от средней линии брюха. Снимать шкуру начинают с задних конечностей. С боков шкура отделяется без ножа, только при помощи кулака и пальцев. Не рекомендуется оставлять на шкуре остатки мяса и жира. При снятии шкуры с головы применяется нож. Уши следует отрезать у основания. Если оставить на шкуре остатки жира, то это замедляет сушку шкуры, она легче загнивает и в большей степени подвержена поражению кожеедами. Если шкуру после снятия не расправить и не проветрить, то она может сопреть, шерсть на ней выпадет и она обесценится.?

После снятия шкуру необходимо хорошо разгладить, оставить для остывания мездрой кверху, а после остывания сушить на деревянной жердочке также мездрой кверху. Шкуру следует сушить в холодке, в хорошо проветриваемом месте, но не вблизи сильного источника тепла.

Прибивать шкуры гвоздями во время сушки не рекомендуется. Шкуру можно консервировать и с помощью соли таким образом: после охлаждения ее хорошо разглаживают и на кожу насыпают слой мелкой соли. Сухие шкуры хранят, защищая от моли и других вредителей, посыпая их нафталином, препаратами ГХПГ и т. п.

715 396 851
3 722
1 802
1 295